Ronco™

～取扱説明書～

Ronco Six Star+ 包丁・ナイフ 25 本セットをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用になる前に、必ずこの取り扱い説明書をお読みになり、正しく、安全に、末永くご愛用下さいますよう、お願い申しあげます。尚、この取り扱い説明書は、必ず保管し、今後必要の際には、その都度ご覧いただきますよう、お願い申しあげます。

Ronco Six Star+　包丁・ナイフ 25 本セット

刃・ステンレス製　中国製

※包丁 (ナイフ) の携帯について

正当な理由無く、刃物を携帯することは、銃刀法、軽犯罪法で禁じられています。「調理目的地への往路・復路」「購入時の往路・復路」「研ぎ直し等を依頼する場合の往路・復路」以外での包丁の携帯は、処罰の対象となる場合がございますので、十分ご注意下さい。

《警告》 **以下のことを無視し、誤った扱い方をすると、物的損害のみならず、事故によって死亡または傷害・重傷を負う可能性が想定されます。**

■ご使用の際は、必ず木製またはプラスチック製のまな板の上で食品を切って下さい。

■食品用ですので、食品以外には絶対に使用しないで下さい。また、調理以外の用途では絶対に使用しないで下さい。

■たいへん鋭い刃物ですので、けがをしないように取り扱いには充分注意して下さい。

■家庭用の包丁 (ナイフ) ですので、業務用に使用しないで下さい。

■事故、けがを防ぐため、お子様には使用させないで下さい。

■包丁 (ナイフ) はお子様の手の届かない所で保管して下さい。

■ご使用中は、包丁 (ナイフ) から目を離さないで下さい。

■刃には絶対に素手で触れないで下さい。

■包丁 (ナイフ) を落とした、又は、落としそうになった際でも、絶対に途中でつかもうとしないで下さい。

■缶のプルトップ、ビンのふたを開ける際に、使用しないで下さい。

■ご使用の際は、鋭い刃物を取り扱うことを踏まえた上で、調理に適した服装でご使用ください。また、素足ではなく、靴を着用して下さい。

■力を入れ、叩き切るような使い方はしないでください。

■包丁 (ナイフ)・握り手を火の近くに置いたり、加熱したりしないで下さい。けがの原因になるだけでなく、切れ味が落ちたり、握り手が変形したりすることがございます。

■他の人に包丁 (ナイフ) を渡す際は、直接手渡しで行わず、必ず一度まな板の上に置いてから行って下さい。

■ ご使用後は、絶対に刃をむき出しにしたままで保管しないで下さい。

■ ご使用の際は、握り手の部分を正しく持って、ご使用下さい。

《ご使用上の注意：簡易砥ぎ器》

■直刃の包丁・ナイフ専用の砥ぎ器です。ミゾの部分に刃を置き、前後に滑らすだけで、中に入っている砥ぎ器が直刃を砥いでくれます。

■直刃専用ですので、波状の刃や、のこぎり状の刃には絶対に使用しないで下さい。

■ご使用後は、包丁 (ナイフ) を洗ってからお使い下さい。

■包丁 (ナイフ) の刃の部分を下にしてミゾにセットし、前後に 5 ～ 6 回を目安にゆっくりとスライドさせてください。

《使用上のご注意》

■包丁 (ナイフ) は常に清潔に保って下さい。

■乱暴に扱われたり、極端に固いものを切りますと、刃が破損したり、切れ味が落ちたりすることがございます。

■ご使用後は柔らかいスポンジに石けんまたは中性洗剤をつけ、包丁 (ナイフ) の背の部分からはさみ込むようにして軽く全体を洗って下さい。洗う際にスポンジが刃先に当たらないように注意して下さい。スポンジの当たり具合によって刃がつぶれて、切れ味が落ちる場合もあります。また、鋭い刃物ですので、けがをしないよう、取り扱いには十分ご注意ください。

■包丁 (ナイフ) を洗う際は、必ず他のものと分けて取り扱いをして下さい。

■包丁 (ナイフ) を洗う際は、金属素材のたわし、スポンジは使用しないで下さい。

■洗い終わった後は、よくすすぎ水気を切って風通しのよいところで充分乾燥させてから、保管して下さい。また、浸け置き洗いはしないで下さい。包丁 (ナイフ) に水分、洗剤、石けん等を付けたまま放置しないで下さい。

■保管の際、包丁 (ナイフ) の刃と刃が接触するような状態で保管されますと、切れ味が落ちることがございます。

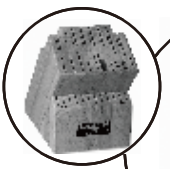
■刃・包丁 (ナイフ) を硬いものにぶつけないで下さい。また、台所シンクや床への落下等で、包丁や刃に強い衝撃を与えないで下さい。

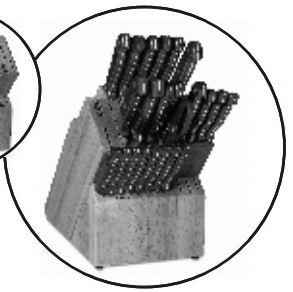
■包丁 (ナイフ) を破棄する場合は、刃・刃先でけがをする危険のないよう刃を包み、地区の廃棄物取り扱い規定に従い不燃物（危険物）として破棄して下さい。

※より末永く、安全に包丁 (ナイフ) を使用していただくため、包丁を保管する際は、当社でご用意しております、別売りの木製包丁ホルダーをお買い求めの上、ご利用いただくことをお勧めいたします。

Ronco

Six Star+™ 木製包丁ホルダー





この専用木製ナイフホルダーは、Ronco Six Star+ 25 本セットの収納専用です。その他の目的でご使用された場合のいかなる物的損害や事故・けがを負った場合等につきましての責任は一切負いません。

《#1 “ショータイム”》

Six Star+™シリーズを代表するモデル。日本人にはなじみの薄い形状の包丁ですが、非常に鋭く、切れ味は抜群、手に持った時のバランス感も申し分ありません。肉、野菜、スライス、角切と、その切れ味は使い方を選びません。切る時は、優しく引くだけでその切れ味を実感していただけます。ナイフの先は、例えば、角切りにした肉などを拾ったりするのに便利です。

《＃2 カービン・ナイフ》

ローストビーフ、ローストチキンなどを皆さんに取り分ける時に便利なナイフ。少し長めのこのナイフは、薄く、厚く、まるでプロのシェフが肉を自由自在にスライスして、お客様に取り分けるように切ることができます。

《＃3 プロ用フィレ・ナイフ》

大きめの魚を、さばくのに便利なナイフ。薄く長いその形状は、骨に沿ってスムーズに動かすのに便利なので、今まで面倒で、難しかった肉と骨を切り離す作業に適しています。

《＃4 パン切りナイフ》

パン切り専用に開発されたナイフ。固いベーグルやフランスパンを切りたい時も、柔らかいケーキを崩さず切りたい時も、変わらない切れ味で、今まで大変だったパン切りが、きっとこれからは楽しくなることでしょう。

《＃5 シェフ・ナイフ》

いわゆる、「万能包丁」で、使い方も見た目通り、オールマイティーに可能。オールマイティーモデルだからこそ、切れ味、刃の厚さ、形状など、設計は細部までこだわっており、様々なものに、使うことができます。

《＃6 のこぎり形》

刃がのこぎり状になった包丁で、今まで危険かつ困難だった、冷凍の肉や魚、その他冷凍食品のかたまりを切る際に便利です。例えば、チーズをかたまりで冷凍しておき、使うたびにこの包丁でスライスすれば、いつも新鮮な味わいを楽しむことができます。

《＃7 骨とりナイフ》

小骨をとる時に便利なナイフ。小回りがきき、細かい仕事を得意としています。よく、肉や魚は骨の近くがおいしいと言われますが、なかなかきれいに骨をとれないものです。これからは、これを使って、肉や魚を、ムダなくおいしくいただきましょう。

《＃8 スポーツマン・ナイフ》

アウトドアに出かけた際、ナイフがあったらいいなと思う時はありませんか？この独自設計された切れ味鋭い刃は、アウトドアで使用した時に力を発揮します。また、もちろんご家庭で使っていただいても、その使いやすさが失われることはありません。

《＃9 チョップ＆サーブ・ナイフ》

玉ネギ、パセリ、ハーブなどの野菜から、肉までも、短時間でみじん切りにする為の優れモノの包丁です。みじん切りにした材料は、広くつくられたこの包丁の側面にのせて、そのまま楽々フライパンや鍋の中へどうぞ。

《＃10 チーズ・ナイフ》

チーズを切るために、開発されたナイフです。普通の包丁では、チーズを切る時に包丁にくっついてしまって大変です。このナイフでは、切った時に、刃の側面に、空間ができるよう設計されていますから、チーズを切る時に切りやすいように設計されています。

《＃11 肉切り包丁》

大きく、重量感のある分厚い刃は、肉、魚をぶつ切りにするのに向いています。力強い切れ味で、細い骨なら、骨ごと切ることもできます。また、肉を軽くたたいて、柔らかくする為にも使います。

《＃12 フォーク》

ローストチキン、ローストターキー、ローストビーフなどをご家族、お客様に切り分ける時、このフォークに一度刺してから取り分けると、便利で、なおかつ、見た目にも楽しく、ダイナミックな演出ができると思いませんか？

《＃13 万能ペティナイフ》

小さくても、しっかりとした機能を備える、万能包丁です。まるでかみそりのように鋭い刃を備え、刃は小さくても、グリップは、大型包丁と変わらない 3 点でのリベット固定をしています。万能の名の通り、きっと様々な仕事で役に立つことでしょう。

《＃14 ～21 ステーキ・ナイフ 8 個》

ステーキや、肉料理、魚料理を出す時には、是非このナイフを使っていただきましょう。ご家族やお客様も、その使いやすさにきっと驚かれることでしょう。

《＃22 フルーツ・ナイフ》

小回りの利くこの小型ナイフ一本あれば、果物を切る際のナイフとして活躍することでしょう。皮むき、芯とりは、よりスムーズに、カットはより繊細にできるようになるでしょう。

《＃23 ガーニッシュ・ナイフ》

料理において見た目は大切な要素の一つ。味はおいしくても、見た目が悪いと評価は下がってしまうもの。でも、きれいな飾りは難しいし、面倒だと思う方もいらっしゃることでしょう。独特の刃の形状は、果物、野菜を繊細にカットし、飾り付けを楽しくするために、設計されています。

《＃24 万能キッチンばさみ》 この万能キッチンばさみは、あなたのキッチンでの仕事をさらにスムーズにすすめてくれます。もちろん、刃は鋭く、切れ味抜群に作られています。	《専用簡単シャプナー (直刃用)》 直刃の包丁・ナイフ専用の砥ぎ器です。ミゾの部分に刃を置き、前後に滑らせば、中に入っている砥ぎ器が直刃を砥いでくれます。 注意：波状・のこぎり状の刃を持つ包丁・ナイフは基本的に砥ぐ必要がございませんので、この砥ぎ器は絶対に使用しないでください。

株式会社 e-chance
〒140-0013 東京都品川区南大井 3-24-13
Copyright © 2009 e-chance. All Rights Reserved